

Exklusiv bei uns:
Fairliebt in Aschaffenburg

...feinbittere Schokolade mit Fruchtピューree aus schwarzen Kirschen und einer Vanille-Mandel-Nougatschicht.

Entstanden ist diese Köstlichkeit in Zusammenarbeit des Weltladen für faires Handeln e.V. mit Schülerinnen des Leistungskurses Kunst der Maria Ward Schule Aschaffenburg sowie der Schokoladenmanufaktur Zotter. Aus einer Auswahl von Entwürfen, die alle unter dem Motto „Fairliebt in Aschaffenburg“ standen, fiel unsere Wahl auf das Werk von Noémi Fekete. Diese Grafik findet sich nun auf der Banderole der Bio-Schokolade aus dem Hause Zotter. Bereits seit vielen Jahren ist die Manufaktur Partner des Fairen Handels und bezieht von dort die Basisrohstoffe wie Kakao und Rohrzucker. Denn laut Josef



Zotter
„tragen wir als kakaoverarbeitender Betrieb Verantwortung für die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Kakao-bauern. Durch fairen Handel können sich die Kleinbauern und PlantagenarbeiterInnen in den Anbauländern von den schwankenden Weltmarktpreisen emanzipieren und eine gesicherte und selbstbestimmte Existenz aufbauen, in der Kinderarbeit und Ausbeutung der Umwelt ein Fremdwort sind.“